AUDACES >

El cocinero callejero que revoluciona Nueva York

Thiru Kumar, originario de Sri Lanka y ciudadano estadounidense, convierte su puesto de 'dosas' vegetarianas con verdura, lentejas y coco en todo un destino gastronómico con un club de fans procedentes de 45 países

Thiru Kumar se hace selfis con sus clientes.
VÍCTOR LLORENTE



MARÍA ANTONIA SÁNCHEZ-VALLEJO

AUG 01, 2023 - 23:10 EDT

A pocos neoyorquinos les dirá algo el nombre de Thiru Kumar. Pero si oyen hablar del Hombre de las Dosas, muchos visualizarán la imagen risueña e hiperactiva de este tamil de 50 años, originario de Sri Lanka, que con su puesto callejero de *dosas* se adelantó al bum vegano en la ciudad con la oferta gastronómica más variada del mundo. Una *dosa* es una especie de crepe crujiente, muy popular en su país de origen y el sur de la India, y que en el carrito que él gestiona desde hace 20 años alcanza la categoría de delicia. Añádase un precio muy asequible, el lugar donde opera (el campus de la Universidad de Nueva York) y la simpatía de Kumar, que se hace selfis con todo el que se lo pide, para convertirlo en un personaje muy popular.

"Llegué a Nueva York en 1994, pero no dejé mi país por la guerra [del Gobierno contra insurgentes tamiles], lo hice porque conseguí una *green card*", explica, en referencia a la preciada tarjeta de residencia permanente para extranjeros en EE UU. Sin más conocimiento culinario que las recetas de su abuela, a su llegada trabajó en mil oficios, ahorró dinero, pidió un préstamo y en 2002 abrió el negocio. "Quería tener mi propio trabajo. No tenía experiencia en la cocina, pero quería hacer algo nuevo, distinto. Se me ocurrió esto, pedí los permisos y aquí estoy", explica entre comandas.


THIRU KUMAR
Malaysians ♥ NY DOSAS
Dosas are crepes made from rice and lentil. Dosas come with a cup of sa
(lentil soup w/multi vegtables) & a side of coconut chutney.
DOSA and UTHAPPAM
1. Masala Dosa $9.00
2. Special Pondicherry $10.00
3. Mixed Vegetable Uthappam $10.00
4. Off Menu Items $11.00
APPETIZERS:
Samosa $3.00
Vegan Drumstick $3.00
NY DOSAS
LOVED WORLDWIDE
PLUS OVER 40 DIFFERENT TYPES OF DRINKS
NYDOSAS South
VENDY AWARD
WINNER
WATER
$ 1
CREPE MA
Will Travel For Vegan Food
venmo
TIPS
Thank You!
EGAN
STREET FOOD ICONS

Thiru Kumar, en su puesto de comida callejera instalado en el campus de la Universidad de Nueva York.
VÍCTOR LLORENTE

Kumar abre aleatoriamente: sus clientes se informan de la apertura, o del cierre, mediante un anuncio colgado en sus cuentas de Twitter e Instagram. Entrevistarle no es tarea fácil. “No, entrevista no. Hazme las preguntas mientras trabajo, yo nunca paro, ya me ves”, dice riendo, mientras vierte sobre la plancha cucharones de masa líquida, a base de lentejas y arroz, y la rellena de verduras. Servida con una taza de sopa de lentejas y *chutney* de coco, la bandeja satisface al más hambriento... por solo 10 dólares, otra importante razón de su éxito.

El ritmo de Kumar, pantalón de camuflaje, gorra beisbolera y collar de dos vueltas, es frenético: tras dorar la dosa, la empaqueta con la guarnición mientras atiende el teléfono (“¡Hola, aquí NY Dosas!”), cobra al cliente y se hace un selfi con él, todo a la velocidad del rayo, lo que no impide que ante su puesto se alarguen las colas.

Kumar, que tiene un club de fans de 45 países, salpica las comandas con palabras en castellano: “Tengo muchos amigos españoles, de Madrid y Barcelona, que vinieron a estudiar y comían aquí, así aprendí su idioma”.

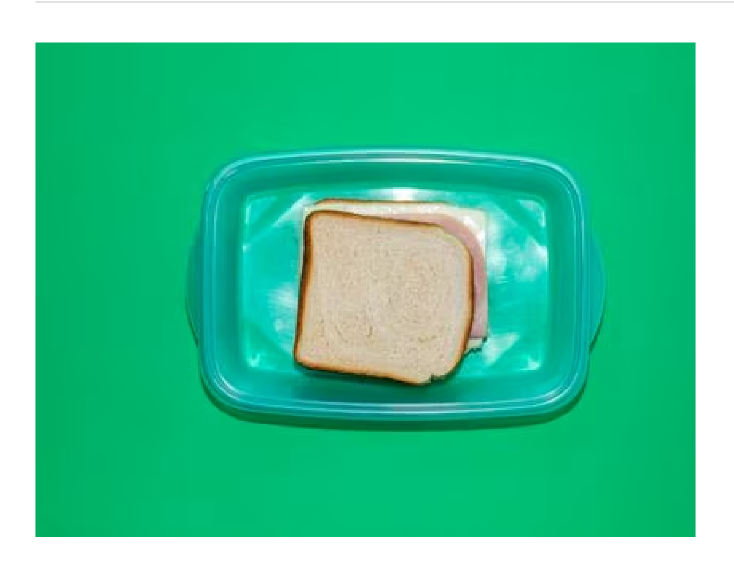
Ha sido pionero en muchas cosas: el suyo fue el primer *foodtruck* de comida solo vegetariana de la ciudad. Hoy su puesto figura en guías turísticas de todo el mundo. Kumar evita hablar de Sri Lanka (“soy ciudadano estadounidense”), pero se le ilumina la cara cuando oye definir a su país de origen como un paraíso. “Sí, es una isla preciosa, maravillosa”, dice. En su frenético quehacer, solo una pregunta queda sin respuesta, el porqué de su éxito. Pero Kumar vuelve a sonreír abiertamente, se encoge de hombros y su gesto lo explica todo.

Más información



Albert Bonet, tatuador estrella de futbolistas y pintor iconoclasta

MIQUEL ECHARRI



La “comida de blancos” se convierte en objeto de burla en China

ARMANDO QUESADA WEBB

ARCHIVADO EN

Sri Lanka · Nueva York · Estados Unidos · Gastronomía · Calles · Migración · Negocios · Redes sociales · Asia · Comida rápida

NEWSLETTER

Recibe el boletín de EL PAÍS Semanal

LO MÁS VISTO

1. Algo ligero, algo de jamón y algo de fumar: esta es la última cena con la que sueña Julieta Serrano

2. El regreso de Pilar López de Ayala, la actriz que pudo reinar

3. La España que pintó Sorolla

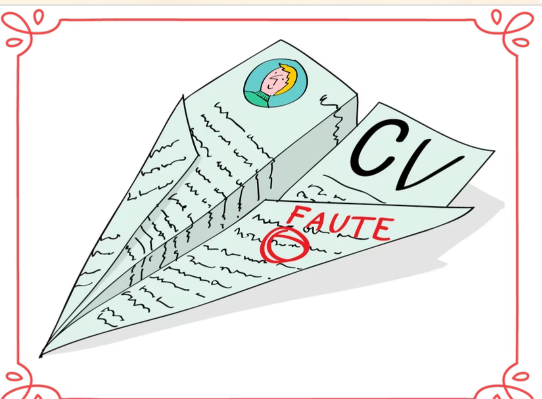
4. Hay un tipo de personalidad que eleva el riesgo de sufrir un infarto

5. 'Santuarios' de obras escondidas

Mejora tu francés con 15 minutos al día



Disfruta de nuestras lecciones personalizadas, breves y divertidas.



Obtendrá un diploma con estadísticas de nivel, progresión y participación.

